Технологічна картка на страву
“Каннеллони з грибами в сметанному соусі”

Інгредієнти	Брутто 2 п.	Нетто 2 п.
Паста каннеллони (12 шт.)	250	250
Печериці	400	360
Цибуля ріпчаста	170	164
Рослинна олія	20	20
Часник	8	6
Петрушка (зелень)	10	9
Сир сулугуні	200	200
Масло вершкове	10	10
Соус	-	400
Сир твердий	200	200

Технологія приготування

Гриби, цибулю ріпчасту нарізують кубиком та смажать на рослинній олії, кожен овоч окремо. Нарізують дрібно зелень петрушки, з’єднують її з грибами та цибулею, натирають сир сулугуні, перемішують, додають сіль, перець молотий. Пасту каннеллоне в сирому вигляді фарширують овочами. Форму змащують вершковим маслом, викладають пасту каннеллоне та заливають сметанним соусом, посипають тертим твердим сиром і запікають при температурі 180°С.

“Соус сметанний”

Інгредієнти	Брутто 2 п.	Нетто 2 п.
Сметана	150	150
Масло вершкове	8	8
Борошно пшеничне	8	8

Технологія приготування

Для соусу сметанного борошно злегка пасерують без масла, охолоджують, змішують із маслом, кладуть у сметану, доведену до кипіння, розмішують, заправляють сіллю та перцем, варять 3–5 хв., проціджують і доводять до кипіння.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — на поверхні запечена кірочка від сиру, викладені на мілку столову тарілку, *соусу* – однорідна маса, без грудочок борошна, плівки.

Колір — від білого до кремового.

Смак і запах — пасти, смаженої цибулі та грибів, соусу – свіжої сметани, смак в міру солоний.

Консистенція — паста – м’яка, але не розпадається, соусу – еластична, в’язка, напіврідка.

Технологічна картка на страву
“Горохлянка”

Інгредієнти	Брутто 2 п.	Нетто 2 п.
Горох	100	100
Молоко	50	50
Цукор	20	20
Крупа манна	30	30
Яйця	20	20
Сир	100	100
Масло вершкове	20	20
Сухарі пшеничні	10	10
Маса н/ф	-	450
Маса готової горохлянки	-	400
Соус	-	140

Технологія приготування

Зварений до напівготовності горох заливають молоком і варять до готовності. Наприкінці варіння, помішуючи, додають манні крупи, цукор і сіль. Масу охолоджують до температури 60–70°С, додають сир, сирі яйця, половину норми вершкового масла й добре перемішують.

З підготовленої маси формують кульки, викладають на змащену жиром і посипану сухарями гастроємність, збризкують жиром і запікають у духовій шафі. Подають горохлянку гарячою, соусом.

«Йогуртовий соус»

Інгредієнти	Брутто 2 п.	Нетто 2 п.
Йогурт для заправки салатів	110	110
Зелень (кріп)	28	20
Часник	6	4
Перець білий мелений	0.02	0.02
Сіль	2	2
Вихід	-	-

Технологія приготування

Зелень попередньо промити, висушити, часник почистити. Овочі та зелень дрібно нарізати, з’єднати з йогуртом, довести до смаку.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — викладена на мілку столову тарілку, без тріщин, горох розварений. Окремо подають соус.
Колір — жовтий.
Смак і запах — гороху, з присмаком молока, без пригоряння.
Консистенція — однорідна, без грудочок завареної манної крупи.